

Caretas ellos & ella

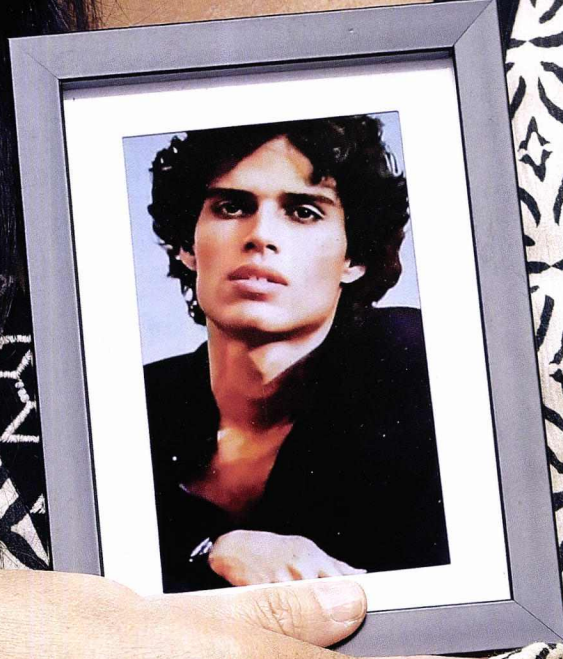
SUSCRÍBETE
AQUÍ



Los
peruanos
que la van
a romper
en París

Islandia
Amazónica
en la
pantalla
grande

Cynthia Martínez
y el camino
después de Pedro.



Cuéntame tu Vida

Daniel *Bonifaz*

“La Fórmula para Emprender” es el libro recién publicado por Daniel Bonifaz, emprendedor con muchas camisas puestas: las Fintech Kambista y Flip, la app My Good Week, el podcast emprendedores “que ya es una empresa en sí misma”, la empresa de contenido Biz mediante la cual 12 mil personas reciben noticias de negocios. “Y de ahí tengo una agencia de creadores de contenido”. Tras un paso de cinco años como seminarista, que comenzó a sus 18, Daniel se puso rápidamente al día. Al momento de elegir entre comenzar a ser un practicante a los 28 o ponerse a emprender, se fue por la clarinada. El volumen editado por Planeta está muy bien organizado y esquematizado. “Una de las cosas que yo no encontré en mi momento era una guía práctica para emprender. Simplemente había estas teorías de “haz tu presentación y levanta plata”. Y que no fue mi caso. Entonces me faltaba esa guía como diciendo, ok, necesito un mentor que me diga cómo divido el porcentaje de mis socios, donde me equivoqué un montón. Y hay un capítulo de eso. ¿Cómo pongo el precio de mi producto? Ahí hay una parte, cómo calculo mi propio salario de emprendedor y tal. ¿En qué momento renuncié a mi trabajo para dedicarme de lleno? Ese formato de guía es la intención del libro”. Misión cumplida. ■





GRAN CIRCO ★ ★ ★ DEL ★ ★ ★ MUNDO

ARTISTAS DE LOS MEJORES FESTIVALES
Y CIRCOS DEL MUNDO

SOLO
HASTA
26
AGO

MÁS INFORMACIÓN



JOCKEY | EXPOCENTER
OLGUÍN

15% DTO.
Hasta 26 agosto.



Entrevista: **ENRIQUE CHÁVEZ**

LA muerte de Pedro Suárez Vértiz, el 28 de diciembre último, le entristeció al país. Probablemente la *rockstar* más exitosa salida del Perú, PSV nos puso la banda sonora de nuestras vidas durante poco más de 20 años. Pero, tras su diagnóstico de esclerosis lateral amiotrófica (ELA), Pedro abandonó los escenarios. Si bien mantuvo presencia en redes sociales y columnas periodísticas, el trance de la enfermedad degenerativa se vivió en privado. Al momento de su fallecimiento, su esposa y su hijo Salvador pasaban las fiestas con su hija Mariajosé en Madrid, ya que ella vivía allí. Entonces, Cynthia Martínez terminó con décadas de discreción. La publicación de "Esposo Mío: Mi historia íntima con Pedro" (Planeta, 2024) cierra este ciclo con un testimonio de vida, con tanto amor como honestidad.

—¿En qué momento decidiste escribir el libro?

A los dos meses que él se fue. Empecé a escribir en las redes a los tres o cuatro días y decidí hacerlo cuando vi que la gente gritaba en mis redes sociales: *cuéntame más de Pedro, quiero saber más de Pedro*.

—Tenías un perfil bajo.

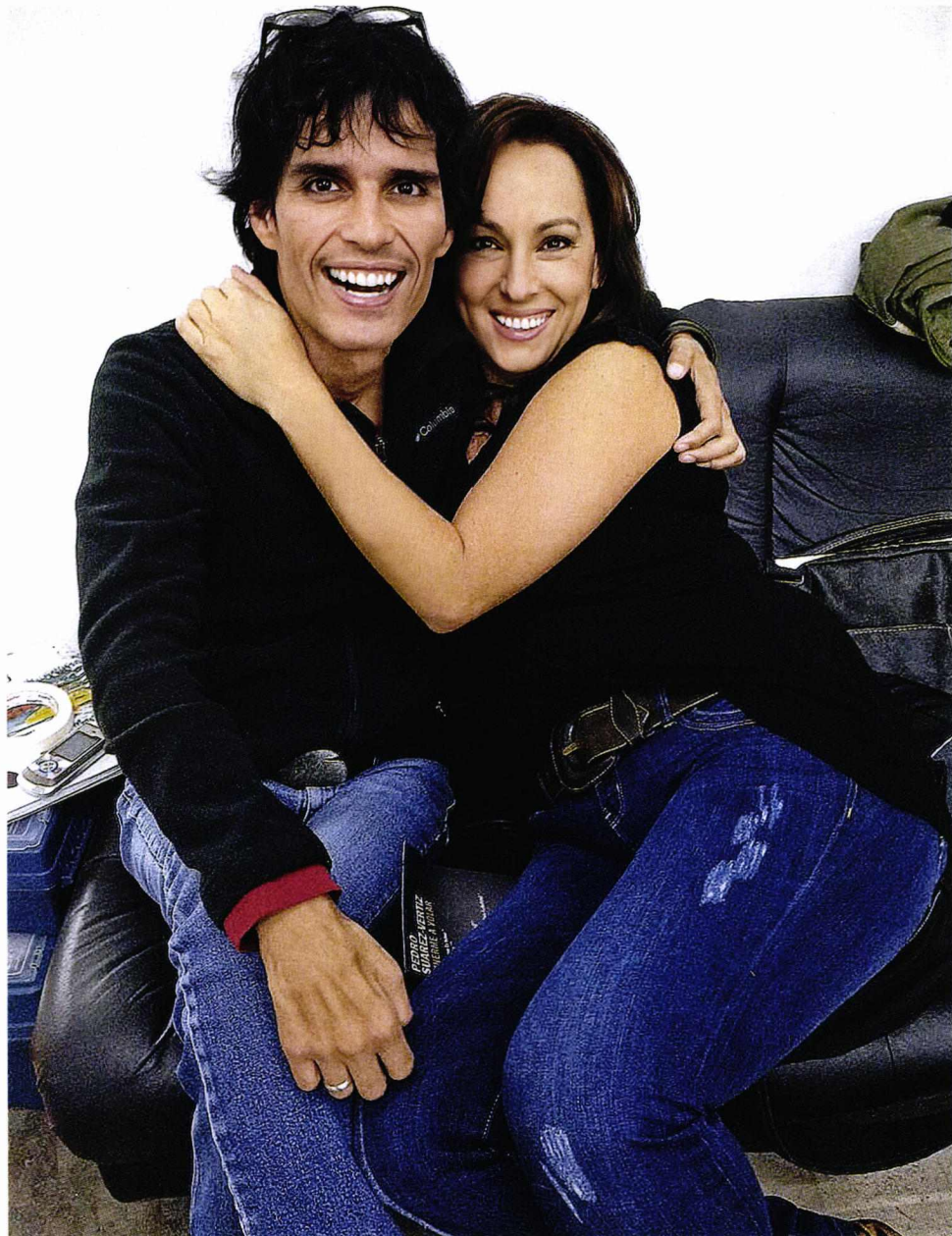
Totalmente tras bambalinas. He estado con él 33 años y fue hasta diciembre del año pasado que hice un texto. Ahí empezó todo.

—En el libro cuentas como Pedro tomó la decisión de mantener a su familia al margen de la vida pública. ¿Cuál era su razonamiento?

Pedro era una persona hipocondríaca y siempre tenía miedo por el tema de la seguridad. En el libro se nota todo lo que yo admiro de Pedro y lo que aprendí de él. Siempre dijo que la fama viene por algo. Entonces no nos tocaba a mí ni a mis hijos exponernos al público. Ahora que Tomás se ha dedicado a la música está saliendo. Con este libro estoy saliendo.

—Haces un ejercicio de introspección sobre tu vida de pareja. Es decir, manifiestas esa admiración pero al mismo tiempo identificas defectos, como un tipo de machismo.

El tiempo te enseña y ningún matrimonio es perfecto por más enamorado que estés. El mío no lo era y yo no quiero que en el libro se piense que era perfecto. Tuvimos momentos



"Nunca se quejó ni se deprimía, nunca renegaba. Siempre era para adelante".

Ponerme a **V**

Cynthia Martínez cuenta de manera honesta su larga historia de el duro camino que transitaron en familia. "Yo estaba ahí para apo

perfectos, pero tuve otros que nada que ver también. No voy a entrar tanto al detalle pero sí me preocupé en dar a entender que soy como todos los demás. Que si yo lucho por mi matrimonio, tú también puedes luchar, que si yo sufro, tú también. Todos somos iguales y eso me parece recontra real y natural.

—La administración de las expectativas también es importante en la vida

porque si no la cosa se desarma muy rápido.

Exacto. No existe el cuento de hadas. Yo sentía mariposas por él hasta el final pero también había momentos en que me quería ir de viaje dos meses y no regresar. Así es la vida. Quiero que la gente se identifique con lo que yo he escrito. Y digan *manya, no estoy solo en esto*.

—El trance de la enfermedad de

"Este libro ha sido mi catarsis, mi psicólogo, mi compañero. Y escribirle a Pedro".

CYNTHIA MARTÍNEZ
ESPOSO MÍO
Historia íntima con Pedro

FOTO: ALBERTO VALDERRAMA

olar

amor con Pedro Suárez Vértiz y
arlo, para tratar de entenderlo".

Pedro fue durísimo. ¿Pero el proceso del libro también te ayuda a ver la vida hacia adelante?

Totalmente. Este libro ha sido mi catarsis, mi psicólogo, mi compañero. Y escribirle a Pedro las introducciones de los capítulos en cursivas. Lo he sentido a mi costado todo el tiempo que escribía. Me imaginaba que le estaba hablando a él y luego desarrollaba el tema.

¿Es sanador?

No del todo. Y nunca voy a sanar del todo. Me ha ayudado a darme cuenta de que, de repente, cierro con esto y ya me dedico a mí. Ahora es 100 % para mí. Esta vez no le pedí a Pedro aprobación para el libro. Todo lo demás él lo tenía que aprobar porque yo admiraba lo que él pensaba. Ahora no necesito su aprobación. Me siento un paso adelante.

¿Cómo su carácter le ayudó a enfrentar la enfermedad?

Nunca se quejó, nunca se deprimía, nunca renegaba. Siempre era para adelante. Muy, muy egocéntrica, pero en el buen sentido. Su vida era hacer feliz a los demás porque eso lo hacía feliz a él. Entonces es como un círculo virtuoso. Te hago feliz pero estoy siendo feliz yo.

¿Era una persona simple?

Era fácil. Por supuesto que el camino ha sido duro pero de repente lo hubiese sido más si Pedro era un renegón que se hartaba, me gritaba o que no agradecía. Pasa muchas veces. Me daba la libertad. Si quieres ir a ver a nuestra hija María José, ándate dos veces, amor, invítala a otro país. Al final de la enfermedad ya abrió su corazón a todo el mundo y todos los que lo llamaban venían a verlo. Ya no se escondía y eso lo hacía feliz. Él quería dar ese ejemplo.

¿Siempre mantuvo lucidez?

Mira, te soy sincera. Su cabeza nunca cambió, pero no sé hasta qué punto puedes mantener lucidez bajo una enfermedad así. Su mundo se achicó

Y tú le reclamabas que lo expanda.

Pero claro, pero tenía que ser muy difícil. Yo quería cosas que él no podía y yo no entendía. Pero como es tan cambiante la enfermedad y progresiva, como las enfermedades raras, uno aprende. Aprendíamos los dos en el camino. Yo simplemente estaba ahí para apoyarlo, para tratar de entenderlo.

Cuentas que eran abstemios, lo que no se asocia con el mundo del arte y el espectáculo.

No tomaba alcohol, nada. Ni yo, ni él. Cero. Ni cigarro, ni drogas. Nada. Él comía muy sano. Lamentablemente la enfermedad es random, no genética. Y le cayó a pesar de ser súper deportista. Yo no comía tan sano y no era tan deportista. Pero llevábamos una vida muy monótona, muy tranquila.

Veías con resquemor las rutinas.

Al principio las odiaba. De ahí nos ayudaron y nos acompañaron porque le daban seguridad y eso era calidad de vida. Y te tienes que adaptar.

Describes estar tras bastidores escuchando un concierto donde ya le costaba cantar. ¿Recuerdas cuál fue su último concierto?

No pero sí recuerdo que su última entrevista fue con Milagros Leiva.

Luego de la que el médico, padre de tu amiga, te mandó llamar.

Y eso que Pedro la hizo muy bien. Hablaba peor, en realidad.

¿Ya hablaste con tu gemela de cómo ha llevado ella la pérdida?

No, hasta ahora no. Ni con mis



Con sus hijos Salvador y Tomás.
"Nos hemos unido más".

➔ hijos ni con ella. Barbie era la adoración de Pedro y es mi adoración también, entonces ha vivido todo el proceso conmigo, a mi costado como nadie y por ende Álvaro, el esposo de Barbie. Mi gemela y Pedro se tenían confianza y amor recíproco.

-Me llamó la atención ese pasaje del libro porque tengo mellizos de tres años y ves una complicidad muy fuerte, que nace naturalmente.

Y nunca lo vas a entender del todo. Con Barbie nos hablamos solo con mirarnos. Tus hijos van a tener eso y cuando ellos se casen, se van a casar "los tres".

-La parte final del libro es muy dura y lo anuncias antes.

Me costó mucho plasmarlo. Entonces quiero que pase un poquito de tiempo para volver a recordarlo porque lo he bloqueado un poco prácticamente. Es algo difícil, muy duro.

-Por otro lado, no te cohibes para hablar de la intimidad.

Era lo que nos caracterizaba como pareja. Lo que mantenía mi matrimonio era la sensualidad. Me embelesaba cómo hablaba. Y la sensualidad era la gasolina de nuestro matrimonio, porque hablábamos el mismo idioma. Era duro porque él vivía de viaje. ¿Qué hice en vez de quejarme y sufrir y llorar? Le saqué provecho y convertí sus retornos, en cosas muy especiales. Lo que yo quiero plasmar en eso es que la

"Su cabeza nunca cambió, pero no sé hasta qué punto puedes mantener lucidez bajo una enfermedad así".

gente también lo haga. Yo sí creo en la sensualidad. No sé si la tenía muy dentro o Pedro me la formó. Nunca lo sabré, pero la aproveché al máximo mientras pude.

-¿Vas a seguir escribiendo?

Sí, quiero hacer autoficción. Una autoficción sexual, que es lo que nos caracteriza. Y quiero que siempre sea un poquito de mí y de Pedro. Un poquito.

-Transmites pasta de coach.

Me gustaría de repente ser speaker. Aconsejar, ir a los pueblos jóvenes, a los comedores y decirle a la señora que no se rinda porque yo no me he rendido. Quizás sea otra situación pero las mujeres son mujeres.

-Hemos visto a tu hijo Tomás en su debut en la música. ¿Cómo han llevado ellos la pérdida?

Si lo veo de afuera, ha sido en privado. Nos hemos unido. María José (30) ha regresado al Perú y está apoyando a Tomás (19). Salvador (26) está full trabajo y se ha metido a correr. María José ha encontrado a la familia, Salvador este deporte que le encanta, Tomás su carrera musical y yo la lectura.

-¿Dónde está la gran colección de guitarras de Pedro?

Tengo tres almacenes. Ya no solo es de guitarras, sino también de amplificadores *vintage*. Pedro mandaba importar las piezas. Te mueres con la colección de amplificadores. En algún momento quiero hacer una exposición. Se lo merece, era su pasión. Primero eran las redes sociales y luego ya enfermo se volcó a los amplificadores. Se quedaba horas de horas en internet comprando en

"La sensualidad era la gasolina de nuestro matrimonio, porque hablábamos el mismo idioma".



"Me costó mucho plasmar el final.
Quiero que pase tiempo".

todos los países que te puedas imaginar. Entraba a eBay de Alemania, de Polonia, de cualquier lado. Como mi hija vivía en Europa, compraba todo y se lo mandaba a ella y luego ella ya lo traía.

-Me reí cuando un congresista de Perú Libre lamentó su partida diciéndole que se había ido una figura de la izquierda.

No era de izquierda para nada (risas). Era de derecha o de centro derecha. Cada vez que ponía algo y la gente lo destruía, yo le decía que no le importara. Al principio le molestaba la controversia pero después se vacilaba.

-Es una diferencia con la fama del músico al que todos quieren.

Claro. Siempre dijo que la gente tiene derecho a seguirlo o no seguirlo.

-Aunque se forjó su propio estilo, la influencia musical más clara de Pedro, al menos al escuchar su música, eran los Rolling Stones. No solo en las guitarras sino en la inflexión vocal que recuerda a Mick Jagger. ¿Cómo era esa vinculación?

Totalmente cierto. Fuimos a ver tres veces a los Rolling Stones. En mi casa están todos los libros de los Rolling. Todos los discos. Tengo vinilos. Se encargó de que mis hijos los vean dentro y fuera del Perú. Su base eran los Rolling, Elton John y los Beatles. La verdad que Pedro amaba a Jagger. ■



15%
D.T.O.
Hasta 18 agosto



Entradas Aquí



**GRAN
CIRCO
DE CHINA**

马戏团



Solo
hasta
18
ago

**La Cúpula
de las Artes**

Venta en:  **Joinnus**



La Experiencia *Francesa*



En medio de la fiesta olímpica, embajador Marc Giacomini termina su misión en el Perú: "Tenemos una larga historia común".

LA fiesta olímpica en París ofrece una buena oportunidad para dar una mirada a la actividad francesa en el Perú. El embajador Marc Giacomini señala que "me alegra celebrar la inauguración, este 26 de julio, de los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de París, que reunirán a cerca de 15 mil atletas, 32 deportes olímpicos y 22 paralímpicos, y a más de tres mil millones de espectadores. Representa un gran desafío para Francia que se comprometió en hacer de estos juegos unos Juegos sostenibles, respetuosos del medioambiente, usando 95 % de infraestructuras ya existentes o temporales y 100 % de materiales temporales o reciclados". Y si bien los puntos más emblemáticos de París como la Torre Eiffel, el Campo de Marte, el Sena, el Palacio de Versalles y la Concordia, serán escenarios de acontecimientos y manifestaciones deportivas, "estos Juegos son también los más descentralizados de la historia, con el relevo de la antorcha pasando por 450 ciudades de Francia y pruebas celebrándose en 73 comunidades anfitrionas, como Marsella para la vela y Tahiti para el surf". El embajador aprovechó la ocasión "para felicitar y animar al Perú, que enviará 26 talentosas y talentosos atletas a los Juegos Olímpicos de París y 12 atletas a los Juegos Paralímpicos. ¡Que gane el mejor!". El diplomático termina su misión en el país tras cuatro años que tuvieron un comienzo inusual.

—Llegó en plena pandemia. ¿Cómo fue la experiencia?

Sí, llegué en pandemia, desde Bruselas, en un vuelo humanitario en octubre de 2020. Fue un poco difícil porque la tarea de un diplomático es encontrar gente y establecer lazos. Pero después todo fue muy bien.

—¿Cuáles han sido los principales acentos de su gestión?

Tenemos con Perú una larga historia común y una relación muy diversificada. Hay contactos a nivel político y a nivel descentralizado. Desde 1956 hay una hermandad entre Lima y Burdeos. Tenemos también una cooperación muy desarrollada en las instancias multilaterales, por ejemplo en el mantenimiento de la paz en el Consejo de Seguridad de Naciones Unidas y el Consejo de Derechos Humanos de Ginebra. También en la lucha contra el cambio climático, la protección de la biodiversidad, de los océanos, etcétera. Hay en el país alrededor de 100 filiales u oficinas de representación de empresas francesas muy importantes, como Engie, que es uno de los más grandes generadores de electricidad del país y ha desarrollado una oferta de energías renovables muy importantes. Tiene la mayor planta eólica del país. Están los acuerdos de gobierno a gobierno con la construcción de la carretera central y la vía expresa de Santa Rosa, también de hospitales en Cusco y Lima.

—¿Cómo avanza la cooperación cultural?

La Alianza Francesa de Lima es la primera del mundo por el número de alumnos. Cooperamos con el Ministerio de Educación para que se aprenda el francés en colegios de excelencia en Lima y ➔



El francés se aprende en Colegio de Excelencia en Arequipa.

➔ Arequipa. La Alianza Francesa en cooperación con la embajada ofrece un abanico de espectáculos.

—¿Y en otras dimensiones?

Está la lucha contra el crimen organizado y las economías ilegales. Somos dos potencias del Pacífico y en mayo vino un grupo con un portahelicópteros y la fragata que tuvo intercambios muy ricos. Cooperamos para el despliegue de las fuerzas peruanas en operaciones de mantenimiento de la paz, porque Perú está presente en países francófonos como la República Centroafricana y ayudamos en la enseñanza del francés, porque es importante que las tropas de paz sean capaces de comunicarse con las poblaciones locales. Hay intercambios entre la Escuela de Guerra Francesa y la Academia de Chorrillos. Tenemos también la Alianza Francesa para el Desarrollo que está interviniendo en muchos sectores como la protección del bosque amazónico. En materia de lucha contra la pobreza trabajamos en el mejoramiento en la provisión de agua y saneamiento. Cooperamos para tener viviendas más sostenibles con el Fondo Mivivienda. Trabajamos con las cajas municipales para incentivar la microfinanciación. Apoyamos la candidatura a la OCDE y estamos a disposición del Perú para intercambiar experiencias y eventualmente proponer asistencia técnica.

—Se viven cambios geopolíticos muy marcados. Francia representa una serie de valores, comenzando por la defensa de la Unión Europea. ¿Cómo se relaciona con la gestión de la embajada?

Gracias por recalcar este punto muy importante. A través de estas diferentes acciones de cooperación tratamos de dar vida a estos valores comunes, de darles un contenido más concreto.

—¿Cómo se profundiza la relación en torno al cambio climático y las energías alternativas?

Tenemos dos tipos de acciones. Uno son las donaciones para el manejo sostenible de la selva amazónica y la ayuda a los pueblos indígenas para empoderarse en este contexto. El rol del sector privado también es muy importante. Cuando Engie o EDF instalan plantas solares cerca de Iquitos, eso forma parte de lo que podemos ofrecer y nos permite también pasar a la escala en materia de impacto.

—Ha podido viajar por el Perú. ¿Qué le ha impactado?

Me ha gustado mucho la variedad de los paisajes, la cultura, la historia muy rica de este país. Pude ir a Cusco,

"Hay en el país alrededor de 100 filiales u oficinas de representación de empresas francesas muy importantes".



"En mayo vino un grupo con un portahelicópteros y la fragata que tuvo intercambios muy ricos".

Valle Sagrado. Puno, Cajamarca. Iquitos, Madre de Dios, Ayacucho. No puedo decir que fui a todas las regiones del Perú pero sí a un buen número. Hay elementos comunes muy fuertes en la identidad peruana y una gran diversidad y tradiciones locales también muy fuertes. Hay mucho por hacer para integrar más estas regiones en la vida económica y social del país. Espero que la construcción de infraestructuras como la carretera central pueda ayudar. A menudo es muy difícil vender sus productos porque las conexiones con los puertos son débiles.

—¿Qué productos no tradicionales tienen potencia en la balanza comercial?

Recién tuvimos un debate muy interesante con los colegas europeos. China tiene el comercio exterior más importante con Perú, pero sus importaciones son, casi únicamente, de minerales; mientras que los europeos y Estados Unidos tenemos muchos productos no tradicionales como productos agrícolas. Perú ha tenido un éxito extraordinario en este campo.

—Francia es un referente gastronómico y el Perú es una potencia emergente en la materia. ¿Qué reflexión tiene al respecto?

Lo más interesante es que las dos gastronomías se han mezclado y el producto es algo muy interesante. La nueva cocina peruana empezó con Gastón Acurio, que se formó en Francia. Ahora nosotros nos inspiramos obviamente en la gastronomía peruana, en particular con el ceviche. Creo que el futuro de la gastronomía está en este tipo de polinización. Quedé muy impresionado por la calidad de los restaurantes, en particular en Lima, pero también en las regiones. Es verdaderamente un placer poder disfrutar de la comida peruana y de la comida fusión, que es uno de sus productos más preciados. ■

RESTAURANT

Guargüero

“Sabor Peruano en Guargüero”

*Vive una experiencia culinaria única que rinde
homenaje a nuestras raíces.*



RESTAURANT

Guargüero

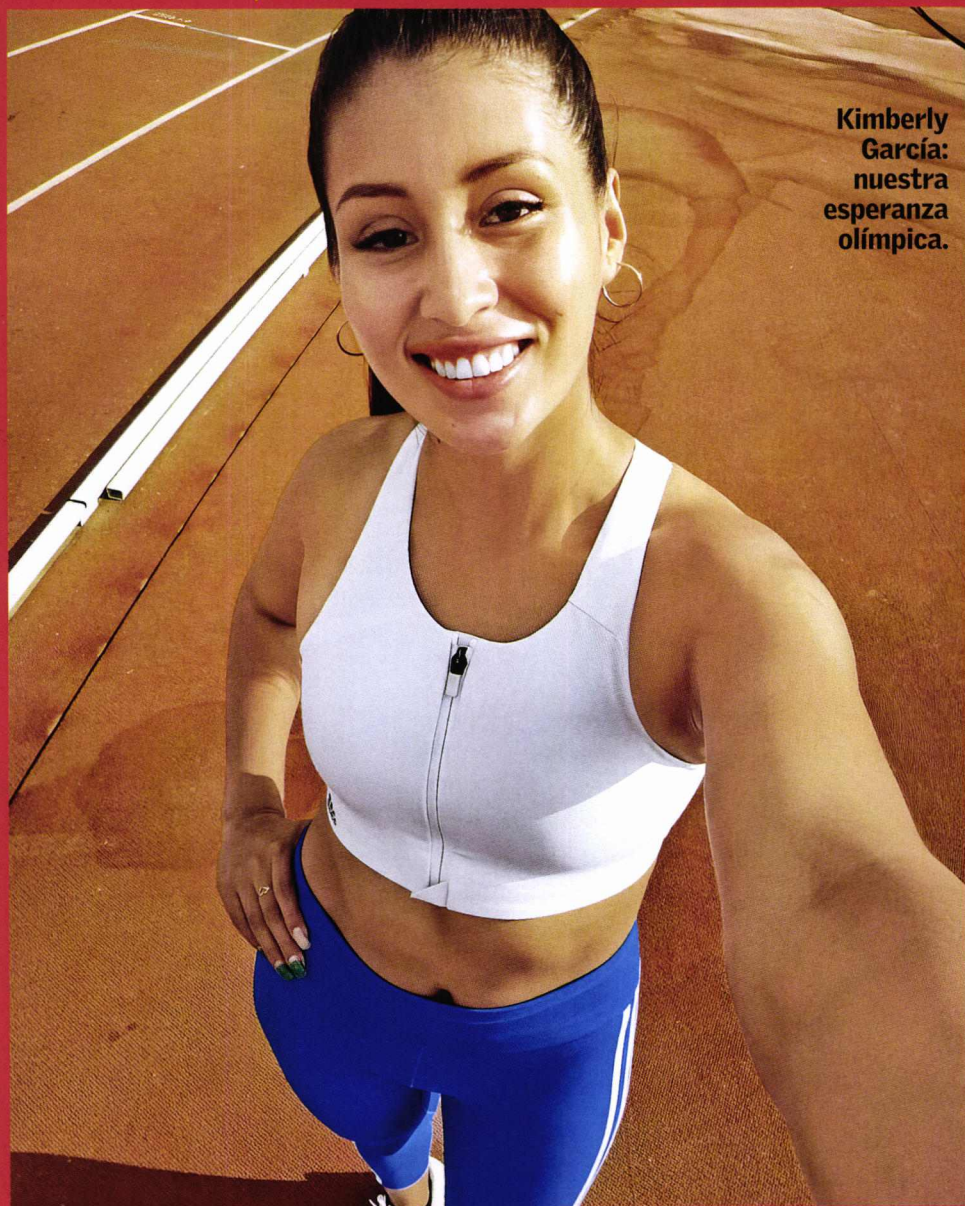


📍 Av. La Paz 1025, Miraflores
☎ 965 391 966
✉ reservas@guarguero.com
🌐 www.guarguero.com

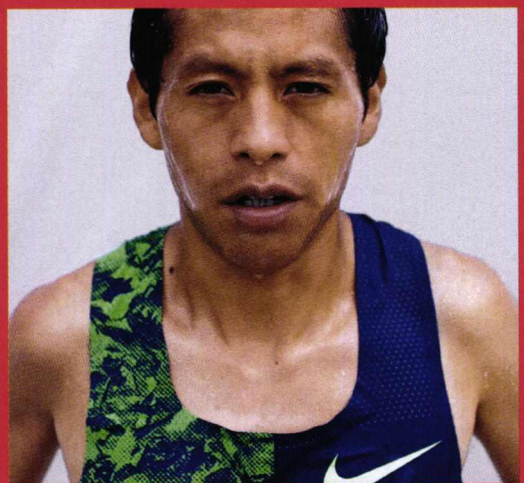
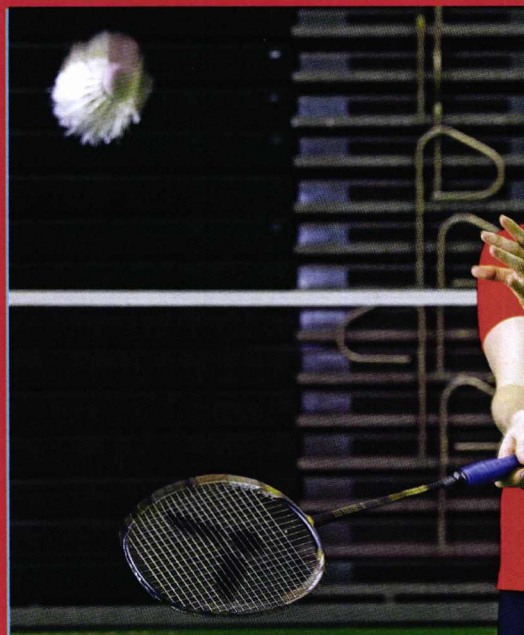


Escanea
nuestra carta





Kimberly
García:
nuestra
esperanza
olímpica.



Cristhian Pacheco compite el 10
de agosto a las 01:00 h.

Perú en *París* 2024

Los Juegos Olímpicos, la fiesta deportiva a la cual todo atleta sueña llegar, se inaugura este 26 de julio en la Ciudad de la Luz y esta vez sí hay una gran expectativa de que Perú logre al menos una medalla.

Cuartos JJ.OO. para la experimentada Gladys Tejeda.



En París 2024, las gemelas Valeria y Alessia Palacios están cumpliendo un sueño trazado en La Punta, Callao.



FOTO: IPO



Inés Castillo:
"Me siento preparada".

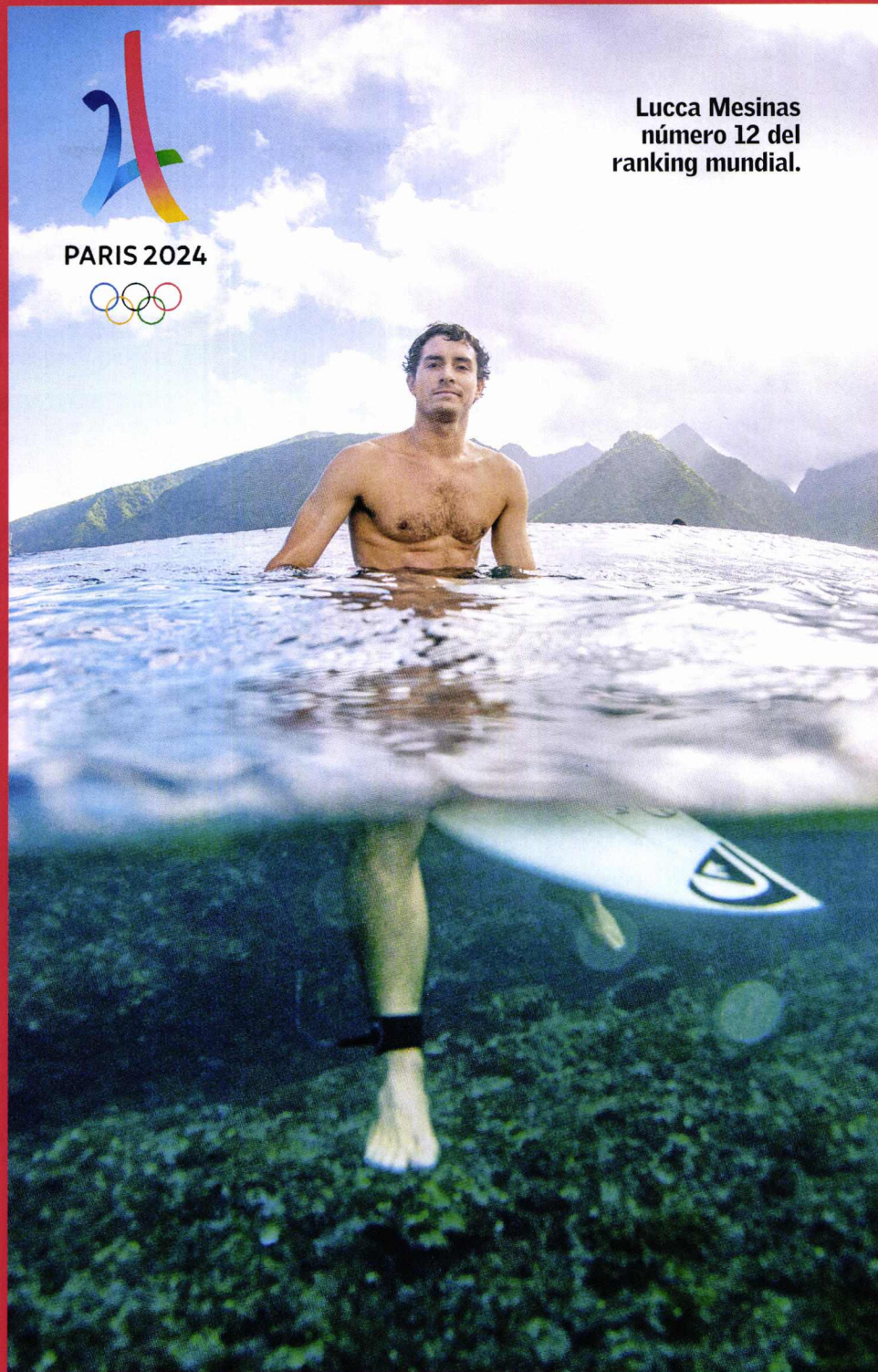
Nicolás Pacheco busca la cuarta medalla para el tiro peruano.



María Belén Bazo carta bajo la manga.



Esta es la tercera olimpiada para la esgrimista **Malu Doig**.



Lucca Mesinas
número 12 del
ranking mundial.

Sol Aguirre, 20 años: "Es el mejor momento de mi vida".



Florencia Chiarella, 20 años: la más joven de la delegación peruana.



Joaquín Vargas compete en 200 y 400 metros estilo libre.



Cuarta olimpiada para el judoka peruano Juan Postigo.



Luz Mery Rojas: oro en los Panamericanos de Santiago.

LOS Juegos Olímpicos de París 2024 representan una nueva oportunidad para los atletas peruanos que ansían dejar huella en el escenario deportivo más prestigioso del mundo.

Con 26 deportistas, el Perú participa en nueve de las 32 disciplinas olímpicas y por primera vez existe la posibilidad de obtener una medalla. La última vez que se logró fue hace 32 años cuando el tirador peruano Juan Giha ganó la medalla de plata en Barcelona 1992, en la modalidad de skeet.

De acuerdo a la información de la Asociación de Deportistas Olímpicos Peruanos que dirige la nadadora Choco de Vivanco, el Perú ha tenido desde 1900 alrededor de 350 atletas olímpicos y su participación, históricamente, ha estado marcada por momentos de sorpresa y gloria. Hasta el momento solo obtuvimos cuatro medallas.

La primera fue la de oro de Edwin Vásquez en Londres 1948. Pasaron 36

años hasta que Pancho Boza ganó la de plata, también en tiro en Los Ángeles 1984. Cuatro años después, en Seúl 1988, en un dramático partido contra las rusas, el equipo de vóley femenino, dirigido por Man Bok Park, ganó la medalla de plata. Los peruanos lloramos porque estuvimos a un paso de obtener la de oro. Pero así es el deporte.

Para cualquier deportista, completar el ciclo de olimpiadas con la clasificación a los Juegos Olímpicos, es el sueño más grande al que pueden aspirar. “Significa que agarraste la gloria, te coronaste”, dice Rosario “Choco” de Vivanco, quien a los 15

años se convirtió en la primera mujer peruana —y sigue siendo la más joven de la historia del Perú— en clasificar a unos Juegos Olímpicos. Ella participó como nadadora en Tokio 1964.

Desde que el barón Pierre de Coubertin inauguró los Juegos Olímpicos de la era moderna en 1894, los participantes de las diversas disciplinas “han tenido su mérito propio, pero ahora las clasificaciones olímpicas son cada vez más exclusivas, más exigentes en tiempos y marcas. Hay tanta gente buscando acceder que los cupos se hacen cada vez más difíciles”, advierte Giorgio Mautino, asesor deportivo del Legado.

Una medalla olímpica siempre ha sido y será un anhelo para las delegaciones peruanas. París 2024 renueva la esperanza. “Esta vez hay una fuerte expectativa de obtener una medalla”, dice Mautino, con gran seguridad.

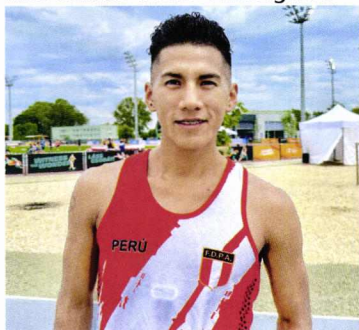
La marchista huancaína, Kimberly García, ha tenido en los últimos años una destacada prepa-

El deporte olímpico fomenta la paz y el entendimiento mutuo entre los pueblos.

María Alejandra.



Marchista César Rodríguez.



Mckenna de Bever.



Adriana Sanguinetti.



Operamos el Campo Bretaña Norte del Lote 95 y somos el principal generador de canon para la región Loreto.

Impulsamos la creación de un fondo permanente para Puinahua (Fondo 2.5) porque creemos firmemente que es posible mejorar la calidad de vida de nuestros vecinos y generar desarrollo en el distrito que nos acoge.

SOMOS ENERGÍA QUE GENERA BIENESTAR





Alonso Correa hace su debut olímpico en París 2024.



Experimentado velerista Stefano Peschiera llega a su segundos JJ.OO.



Para París 2024, Daniella Borda se entrenó en Italia.

➔ ración, al punto que ha logrado cinco medallas mundiales, incluyendo dos títulos mundiales en categoría absoluta. Este nivel de consistencia y excelencia la coloca como una de las favoritas para subir al podio en París 2024.

Otra disciplina que nos puede traer una agradable sorpresa en las próximas semanas es el surf. Lucca Mesinas, medalla de oro en los Juegos Panamericanos de Santiago 2023, y por segunda vez integrante de la delegación peruana en unos Juegos Olímpicos, señala: “El surf peruano está muy sólido y lleno de energía”.

Esta disciplina se llevará a cabo en la isla de Tahiti, en la Polinesia Francesa, donde la competencia será feroz. Los grandes rivales para los tablistas peruanos –Sol Aguirre, Lucca Mesinas y Alonso Correa– son Estados Unidos, Brasil y Australia. A pesar de eso, nuestros surfistas van muy seguros porque se han preparado muy bien en las olas de la costa peruana.

Nicolás Pacheco, en tiro, y Stefano Peschiera, en vela, son otros atletas que han mostrado un rendimiento excepcional y podrían sorprender en sus respectivas disciplinas. La joven velerista Florencia Chiarella, con solo 20 años y la más joven de la delegación, también lleva consigo las esperanzas del país.

Inés Castillo, 24 años, es la única deportista peruana que nos representará en bádminton. Una disciplina que a pesar de no ser muy conocida en el Perú y que ella practica hace más de 10 años, ya se está

descentralizando. Su ciclo olímpico, con miras a París, comenzó muy bien porque ganó cuatro medallas de oro en los Juegos Bolivarianos y una de bronce en mixtos en los Juegos Panamericanos. “Eso me llenó de bastante energía y con ganas de más. En la última etapa de mi preparación viajé a una serie de torneos al otro lado del mundo para poder medir el ritmo que voy a encontrar en los Juegos Olímpicos. Me ayudó jugar con las asiáticas que son las top del mundo. Me siento bien. Me siento preparada”, explica Inés con entusiasmo.

Las medallas hay que ganarlas en la competencia y muchos de estos deportes dependen de que todos los astros y factores externos se alineen en favor de cada uno de los deportistas. Y aunque no ganen una medalla, la experiencia de participar en la gran fiesta del deporte mundial, que une a los pueblos, será lo más valioso de su experiencia deportiva. ■

La posibilidad de obtener una medalla en estos Juegos Olímpicos de París 2024 es más tangible que nunca.

Luis Henry Campos.



Thalía Valdivia.



Atleta, Evelyn Inga.



María Luz Andía.



Club de Suscriptores

ILUSTRACION PERUANA
Caretas



ESCANEA EL QR
Y SUSCRÍBETE



Sorteo

Vale de 1 000 soles en:

- Evaluación dental especializada (no incluye desórdenes temporomandibulares y cirugía maxilofacial)
- Limpieza dental
- Blanqueamiento dental
- Curaciones simples
- Radiografías (periapical y panorámica)

¡Suscríbete y participa!



 suscrip@caretas.com.pe

 961 602 710

Términos y condiciones: Participan del sorteo suscripciones anuales y nuevos suscriptores desde el 01 de julio hasta el 10 de agosto. Anuncio de ganador 12 de agosto por redes sociales. El vale no incluye medicinas, laboratorios, material de implantes, ortodoncia y prótesis.



Alexandra Knapton y Marc Giacomini, embajador de Francia.



José Miguel Valdivia, Susana Baca, Kriss Olivera y Pedro Pablo Alayza.



La cantante Lucie Delahaye.



Giuliana Póveda Flores, Sofía Mulanovich y Pilar Jáuregui.

Día Nacional de Francia

EN conmemoración del Día Nacional de Francia, el Embajador Marc Giacomini encabezó una ceremonia en Lima, donde reafirmó la importancia de la cooperación bilateral entre Francia y Perú. El evento contó con la presencia del Canciller del Perú, Javier González-Olaechea, y el Ministro de Educación, Morgan Quero. Este año, las celebraciones se enmarcaron en los próximos Juegos Olímpicos y Paralímpicos de París, que se inauguran el 26 de julio. La Embajada de Francia en Perú agradeció a todos los presentes y a su equipo de trabajo, deseando un feliz Día Nacional de Francia. ■



Vincent Lepage, Diego García Sayán y Mariana Sánchez Aizcorbe.



FOTO: DIEGO DE LA VEGA

Nicolás Yerovi junto a Rosa María Cifuentes.



Laura Sánchez Puerta, Roxana Gallegos, Gustavo Rodríguez, Fernando Ampuero y Carol Harrison.



FOTO: DIEGO DE LA VEGA

Ricardo Morán, María Fernanda Castillo y Javier Masías.



FOTO: DIEGO DE LA VEGA

Mávila Huertas, José Ugaz y Cecilia Alcazar de Lanza.



FOTO: DIEGO DE LA VEGA

Úrsula Vega, Ximena Ruiz Rosas y Soledad Cunliffe.



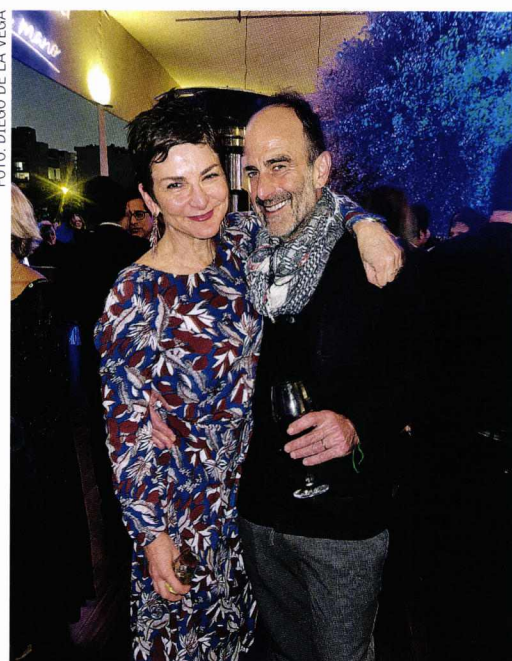
FOTO: DIEGO DE LA VEGA

Jossie Aspauza, René Gastelumendi y Mariana Zuzunaga.

Los 75 años del Grupo Planeta

EL 22 de julio, en una noche llena de conversaciones e intercambios, se celebraron los 75 años del Grupo Planeta en el restaurante Huaca Pucllana en Miraflores. La ceremonia contó con la participación de destacadas personalidades del mundo de las letras, donde destacaron periodistas, comunicadores y escritores experimentados, quienes se congregaron para intercambiar ideas y disfrutar de una velada amena. ■

FOTO: DIEGO DE LA VEGA



Marina García Burgos e Iñigo Maneiro.



Evita Quenema, productora de licor de mucilago de cacao.

FOTO: ALBERTO VALDERRAMA



Tamshi organización que trabaja con mujeres de una comunidad del distrito en Fernando Lores,



Jessica Buendía de Intiorganics de Tingo María.

FOTO: ALBERTO VALDERRAMA



Sandra Guevara y su emprendimiento de chocolates orgánicos envueltos en hoja de bijao en la Banda de Shilcayo, Tarapoto.

FOTO: ALBERTO VALDERRAMA



FOTO: ALBERTO VALDERRAMA



Bombones de Chocomenica. Niño cautivado.

Cacao Nuestro

EL XV Salón del Cacao y Chocolate volvió a congrega a cientos de productores de cacao de todas las regiones del país. En esta feria no solo encontramos chocolates en todo tipo de presentaciones, sino también una gran cantidad de productos derivados como panetones producidos con harina de la cáscara del cacao, vinos de cacao, licores de mucilago de cacao, mermeladas, jabones, entre otros. No hay duda que el Perú con su alta diversidad genética tiene una gran ventaja frente a otras regiones del mundo. El cacao peruano está resurgiendo a raíz de que se ha determinado que nuestro país es la cuna de su origen y no por nada el chocolate peruano gracias a su calidad se está posicionando muy bien en el mercado internacional. ■

FOTO: ALBERTO VALDERRAMA



Yuri Cárdenas recuperó el cacao chuncho blanco para La Convención.

FOTO: ALBERTO VALDERRAMA



La Amazonía presente con su alegría.

FOTO: ALBERTO VALDERRAMA



Rocío Álvarez trabaja con cacao nativo de Quillabamba en Cusco.

FOTO: ALBERTO VALDERRAMA



Degustadoras de chocolate: Joan Ambrosio Ramos y Carol López Carillo.

Tamish el proyecto que lidera Flor Ballesteros, emplea directamente a 400 personas. Además, capacitan a los vecinos de los alrededores de la plantación para mejorar sus cultivos y asegurarles un mercado.



FOTO: ALBERTO VALDERRAMA

Exalcalde de La Victoria, Alberto Sánchez Aizcorbe, y su familia junto a Quirino Oliveros descubridor de la huaca Montegrande donde se halló el cacao más antiguo de la historia.

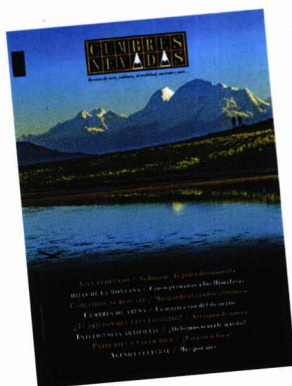


Editor Ricardo Espinosa junto a Elena Ríos, presidente de la Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Ancash.



Desde el Callejón

RICARDO Espinosa, conocido como “El Caminante”, por el trabajo de investigación que realizó sobre los antiguos caminos inca, se aventura ahora en el lanzamiento de una nueva publicación que saldrá a la venta en kioscos cada dos meses. Cumbres Nevadas “es orgullosamente provinciana y montañesa” y busca no solo contar a los peruanos las grandiosidades del Callejón de Huaylas y su región sino informar a nuestros paisanos lo que ocurre más allá de sus fronteras. Espinosa asegura que será una revista coleccionable “con contenido serio tratado con cierto humor”. ■



Haydée Cáceres y su hija Trilce Caveró.



Gabriel Gil y su mamá Silvia Majo.

Marsano de Gala

EL pasado 12 de julio, el Teatro Marsano presentó por primera vez la adaptación teatral de “¿Quién mató a Palomino Molero?”, la novela de misterio de Mario Vargas Llosa, bajo la dirección de Edgar Saba. Tras leer la adaptación, el propio Premio Nobel de Literatura 2010 otorgó su aprobación inmediata, mostrándose satisfecho y emocionado con la puesta en escena. El elenco está compuesto por destacados actores como Gustavo Bueno, Haydée Cáceres y Óscar Carillo. La función fue seguida de una reunión que contó con la presencia del elenco y otros actores, celebrando el éxito de la obra. ■



Giovanni Ciccía y Connie Chaparro.

FOTO: DIEGO DE LA VEGA

FOTO: DIEGO DE LA VEGA

FOTO: DIEGO DE LA VEGA

FOTO: DIEGO DE LA VEGA



Sergio Galliani.

FOTO: DIEGO DE LA VEGA



Martha Figueroa, Alexander, Claudio Calmet, Makhy, Jackie Vásquez y Connie Chaparro.

FOTO: DIEGO DE LA VEGA



Paul Martin y su esposa Viviana.

FOTO: DIEGO DE LA VEGA



Patricio Suárez Vértiz y Susan León.



Edgar Saba, director, Makhy Arana, productora y Alexander Du-Bois, asesor creativo.

FOTO: DIEGO DE LA VEGA



Ramón García y Camucha Negrete.

FOTO: DIEGO DE LA VEGA



"Islandia" muestra a la educación como un arma contra las autoridades abusivas.



Claudia Solís y Mariafe Vargas Inca protagonizan esta producción.



Realizar la película tomó poco más de 12 años.



Mayushin se inspiró en la obra de su madre.

Sueño en *Islandia*

La Amazonía peruana es escenario de una conmovedora historia sobre el poder de la enseñanza y la vocación docente.

EN un rincón aislado de la Amazonía peruana, se encuentra Islandia, un pueblo ubicado entre las fronteras de Perú, Colombia y Brasil. En este remoto paraje, la cineasta Ina Mayushin —apellido artístico proveniente del shipibo-konibo que significa “tierra colorada”—ha ideado una historia que cautiva, narrando la travesía de una maestra que busca su lugar en el mundo. En una tarde fría en Miraflores, conversando cerca del parque, reflexiona sobre los doce

años que le tomó realizar su película, corrigiendo con precisión que no “tardó”, sino que se “tomó” el tiempo necesario. Cree mucho en el poder de las palabras.

La historia de “Islandia”, ambientada en la década de 1950, se centra en una maestra que, junto a su hija, emprenden un viaje hacia Islandia para ejercer la docencia. Sin embargo, el camino se desvía y las lleva al pueblo de Santos. Aquí, la protagonista se enfrenta a la espera: el río está bajo y el paso a

Islandia queda bloqueado hasta que las lluvias lo permitan nuevamente, luego de unos meses. Este pueblo está habitado por agricultores analfabetos y carece de una escuela. Esta era una situación inaceptable que se transformó en un desafío que la maestra decide tomar.

Para Mayushin, que también ejerce la docencia en universidades, la enseñanza es un intercambio bidireccional que no se limita a las materias de escritorio. Esto se refleja en el filme: la maestra comienza a



La mariposa monarca apareció en distintas escenas de la película. Para la cineasta, era su madre haciéndose presente.

después, me impresionó que la gente aún recordaba a mi mamá y todo lo que hizo por ellos”, cuenta.

Y en efecto, esta película no solo retrata la lucha por la educación, sino que también celebra la interculturalidad. La convergencia de culturas, representada a través de la convivencia entre la maestra y los habitantes indígenas, es un tema muy presente. La protagonista y su hija se adaptan a su nuevo entorno, aprendiendo y enseñando simultáneamente, creando un puente entre dos mundos. Este mestizaje cultural es palpable en cada escena, desde el idioma hasta los cantos en shipibo-konibo que forman parte del soundtrack.

Una mariposa monarca, casi mágica, se convierte en un símbolo recurrente a lo largo de la película. Al aparecer en momentos clave, esta mariposa es interpretada por ella como la presencia de su madre, acompañándola y despidiéndose en el último día de rodaje. La mariposa, una reina en su reino, se integra en la gráfica de la película, como símbolo de la belleza y majestuosidad de la vida en la selva, a pesar de su vida efímera.

En el estreno especial de la película, la cineasta fue ovacionada por una audiencia mayoritariamente compuesta por maestros. La película, aunque ambientada en los años 50, resuena con una vigencia actual, abordando temas universales como la educación —o la carencia de esta—, la interculturalidad y el valor de la comunidad. Además, esto cobra más vigencia con las recientes denuncias de abusos sexuales en las comunidades awajún y wampis, donde el Estado mostró una deficiente performance, catalogándolos inicialmente como “prácticas culturales”, y sin tener hasta el momento acciones contundentes contra estos casos.

Después de todo, espera que “Islandia” inspire a valorar a los maestros y la importancia de la educación. Su película es un homenaje a los educadores que, con sacrificio y dedicación, transforman vidas, incluso en los lugares más remotos de nuestro país. Además, este filme es un recordatorio de que, en la búsqueda de nuestros sueños, a menudo encontramos nuestro verdadero hogar en los lugares más inesperados. (Marce Rosales). ■

educar al hijo de la casa donde se aloja y luego a la dueña, extendiendo su impacto a toda la comunidad. Además tiene que enfrentar la resistencia del gobernador, quien opina, convenientemente, que la educación es innecesaria para sus habitantes. Sin embargo, ella persevera estableciendo una escuela improvisada en la selva. Los intercambios van más allá de lo académico, abarcando el trueque de conocimientos y la enseñanza de la vida misma.

Siendo hija de maestros, narra con nostalgia el viaje educativo de su madre en Samito, un pueblo similar a Islandia. La cineasta reveló que su madre enseñaba a sus alumnos no solo a leer y escribir, sino también a vivir, llevando a sus

estudiantes en excursiones para aprender sobre la naturaleza y la vida. Luego de una visita al pueblo con el propósito de grabar su documental “Carta desde Samito”, se quedó sorprendida de que los pobladores recordaran a su madre. “Cuando volví ahí, cincuenta años

“Cuando volví, cincuenta años después, me impresionó que la gente recordara a mi mamá y todo lo que hizo por ellos”.



Esperanza

Restaurante fuera del circuito tradicional se abre paso gracias a las enseñanzas de una madre a su hijo.

POR lo general conozco a los cocineros cuando voy a comer a su restaurante, pero esta vez la historia comenzó comiendo la comida preparada por otro. Fui invitado por @missmarketing a una cena en La Cuadra de Salvador en San Isidro, la cual merece una nota aparte por lo maravilloso que comimos y la gente fantástica que se sentó esa noche en la mesa.

Justo frente a mí estaba sentado el chef Seti López, —y es de él de quien voy a contarles—, acompañado del sommelier Diego Cruz, y el editor de revistas Jhon Santa Cruz. Durante la comida intercambiamos impresiones y al calor del vino la conversación nos llevó a hablar de nosotros e incluso hicimos planes gastronómicos a futuro.

Fue así como surgió la idea de conocer Esperanza, el restaurante que con mucho esfuerzo ha creado Seti, en el primer piso de la casa de su madre en el 549 de la avenida Juan Velasco Alvarado, Urbanización valle Sharon en San Juan de Miraflores. Es un restaurante tan auténtico y tan bien llevado que recibe comensales locales y de muchas partes del planeta que vienen a comer de las manos de este cocinero, que ha hecho de Esperanza una maravillosa forma de vida y que hace feliz a muchos.

Llegué en un taxi, muy puntual, para almorzar con uno de mis nuevos amigos. El restaurante tiene un pequeño letrero con el nombre escrito, un rótulo con historia viva. Durante más de 40 años ese letrero fue la tabla de cortar de la señora Esperanza, madre de Seti, su maestra, su fuente de inspiración y su pinche en la cocina.

El primer plato que me sirvió fue una carapulcra con cerdo que comencé a disfrutar desde que encendió la sartén y abrió la refrigeradora. Es un cocinero de escuela, se ha formado por años, pero asegura que su aprendizaje ha sido mayor en las cocinas en las que ha trabajado. Es de los que investiga y siempre está aprendiendo. Cuando habla de cocina lo hace con tanta pasión que es imposible no entusiasmarse. Mientras disfrutamos



Chef Santi López junto a su madre, su principal maestra.



Ceviche de pato.



Puré de papas con asado de tira de la abuela.



Tallarín amazónico con salsa de coco y una presa de gallina guisada.

del plato, me contó lo importante que es el producto para él, y de su relación con los proveedores, que son los mismos de los restaurantes más afamados de la ciudad. Y es que conoce al monstruo desde adentro, comenzó a trabajar en cocinas con tan solo 17 años y de eso ya han pasado 20. La carapulcra entra en la lista de las que más me gustan, es un plato con sabores muy equilibrados y está delicioso.

El segundo plato también cerdo, me voló la cabeza. Plátano, majado de plátano, yuca y cecina con un chimichurri que es el premio mayor para acompañar cualquier carne. El espíritu selvático se mantuvo hasta el tercer plato, acompañado de una historia que me hizo sonreír, una historia de mucho trabajo, pero con mucha alegría. El plato se llama tallarín amazónico y aunque confieso que a primera vista no entendía de que iba, sin ningún prurito me sumergí en un mundo de sabores que pretendo atesorar para siempre.

Estos tallarines esperaban a Seti y sus tres hermanos al llegar del colegio. La salsa está hecha con ajíes, cocona, cebolla y sachaculantro; coronados con una pierna de gallina guisada por horas, tan blanda como las nubes, y un trozo de plátano macho maduro y frito. Esto es una locura de sabor desde el principio hasta el final. La salsa es untuosa y no sé por qué razón a medida que el plato va enfriando se pone más deliciosa.

En este punto ya era imposible seguir comiendo, pero, me sirvió un ceviche de pato tan rico que no dejé nada en el plato. Confieso que tenía muchas ganas de seguir comiendo, pero era imposible, así que debo volver para probar lo que mis amigos Diego y Jhon aseguran que es el mejor lomo saltado que hay en Lima por estos días. No puedoirme sin decir que es una visita inolvidable y que estoy seguro de que vamos a escuchar hablar pronto de Seti, y por mucho tiempo. Es que muchos tienen en él y en su cocina puestas todas las esperanzas.

Al salir, me subí a un taxi y el chofer me preguntó: ¿Probó el Lomo Saltado? Es posible que esta sea una señal. ■

Bienes & Servicios

Éxito empresarial

GRM Global Research Marketing, somos una agencia de investigación de mercados peruana, con más de 15 años en el mercado. Nuestro objetivo de negocio consiste en ayudar a las empresas y emprendimientos a comprender mejor a sus clientes, identificar tendencias, evaluar la competencia y tomar mejores decisiones estratégicas informadas. Desarrollamos estudios de mercado para minimizar riesgos, identificar oportunidades de crecimiento en un entorno empresarial cada vez más competitivo y cambiante.



consultas@grmkt.com
+51 932 133 377
www.grmkt.com



¿Maletas listas?

Nuestra mayor satisfacción es proporcionar experiencias felices para toda la vida. Somos asesores de viajes con más de 25 años de experiencia en el sector turístico, brindando una atención personalizada, opciones de viaje detalladas adaptadas a sus necesidades y presupuesto.

Reservas: 968 761 816

f TripGoConsultants

@ tripgo Peru

taniavargas@tripgo.com



Renzo Costa

NEW SEASON, NEW JACKETS

Una casaca de cuero es un infaltable en cualquier armario, especialmente si las bajas temperaturas nos acompañan.



Conoce su cápsula de casacas de cuero ovino: abrigadoras, suaves y duraderas.

Disponibles en sus 61 tiendas a nivel nacional o 24/7 en: **renzocosta.com**



Cómodo y
ABRIGADOR



Suave al
TACTO



Cuero
DURADERO



Café Brunch Saludable en la ciudad de Huánuco

Disfrute en plena Plaza de Armas de Huánuco de un excelente café regional, jugos, batidos de las frutas más frescas acompañados de waffles, sándwiches y otras opciones saludables que innovan la experiencia de un brunch en COCOPALMERA, un ambiente de calma y equilibrio.

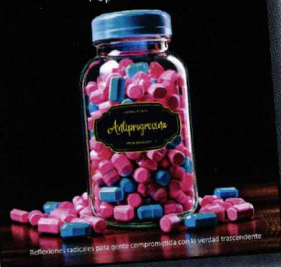
Jr. Damaso Beraun 811 - 2º Piso
Huánuco (Frente a la Plaza de Armas)
Redes sociales: @cocopalmera.pe
Cel: 924 895 551



100 PASTILLAS

Contra la corrección política

Pepe Farfán



Libro disruptivo

Más de 100 reflexiones sobre dignidad humana, distopismos, cientificismo, historia, espejismos, pandemia, pensamiento líquido, vida prenatal, intolerancia, sociedad, futurismo y trascendencia.

Pepe Farfán es Comunicador Social con estudios en Marketing, Teología y Periodismo. Fue profesor universitario, trabajó en la *Sociedad Bíblica Peruana* y en el *Congreso de la República*. Actualmente es Director Académico en el movimiento *Con Mis Hijos No Te Metas*.

Disponible en: www.amazon.com/author/pp3107



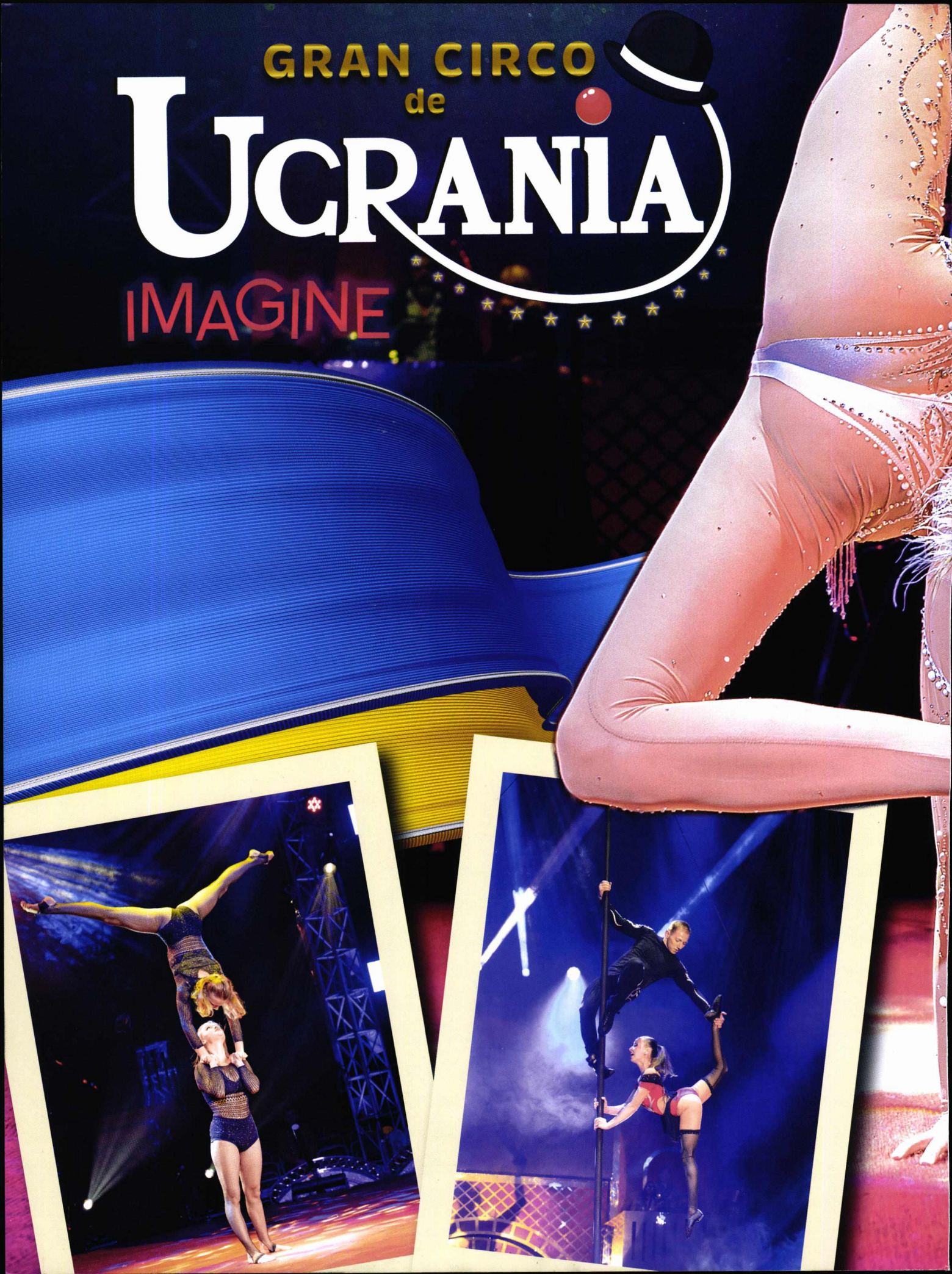
Caretas
73
Años

Lucha Eterna

EN estos días se conmemoró un año más del nacimiento de Lucha Reyes, la inolvidable voz de la música criolla peruana. Nacida en 1936, Lucha, cuyo verdadero nombre era Lucila Justina Sarcines Reyes, cantó y encantó a miles con su inconfundible voz y su capacidad para transmitir el alma del criollismo en sus interpretaciones. Sus canciones “Regresa” y “Mi última canción” son más que melodías; son auténticos himnos del género. No tuvo una vida fácil. Creció en medio

de la adversidad, pero su talento y pasión la llevaron a superar todos los obstáculos, convirtiéndose no solo en un ícono de la música, sino también del espíritu luchador y resiliente que caracteriza a nuestro país. A pesar de su prematura partida a los 37 años en 1973, su legado sigue vivo. En estos días de celebración patria, su música se convierte en el eco de nuestra memoria colectiva, en un llamado a celebrar nuestra identidad con el mismo fervor y pasión que ella ponía en cada nota. ■

GRAN CIRCO
de
Ucrania
IMAGINE



JOCKEY CLUB DEL PERÚ

DEL 10 JUL AL 25 AGO | EXPLANADA TRIBUNA

